

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Khaliq, Namikase.2011. *Enzim Papain*. <http://swiss8910.blogspot.com/2011/03/enzimpapain.html>.(diakses pada tanggal 20 November 2014)
- Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein.*, New York: Mercil Decker Inc.
- Anggraini,).C. 2014. *Uji Serat, Protein serta Organolptik Tempe Biji Turi (Sesbania grandiflora) dengan Penambahan Jagung (Zea mays) dan Bekatul*. (Skripsi S-1 Program Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. 2008.*Sesbaniagrandiflora*. <http://www.kehati.or.id/prohati/browser.php?docsid=322>. (diakses pada tanggal 14 November 2014).
- Anonim. 2012. *Tempe Biji Turi*. <http://tbmfcak.wordpress.com/2012/12/20/tempe-biji-turi-2/#more-113>. (diakses pada tanggal 14 November 2014).
- Asryani, D. M. 2008. *Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M & Wahyuni, M .2003. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Penerbit Akamedia Persindo.
- Awwaly, K. U. A. 2007. Imobilisasi Enzim *Renin Mucor Pusillus* dengan Matriks Alginat dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keju. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 32 : 222 – 229.
- BPOM RI. 2006. “*Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia Volume 2*”. Jakarta: Badan Pom Republik Indonesia.
- SNI 01-3142-1998. *Syarat Mutu Tahu* . Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Campbell, Neil A, dkk,. 2002. *Biologi Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Dalimartha, dr. Setiawan dan dr. Felix. 2013. *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*”. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

- Estikomah, S.A., Sutarno dan Pangestuti, A. 2010. *Pemeraman untuk Meningkatkan Kualitas Keju yang Diinokulasi Rhizopus oryzae*. Jurnal Bioteknologi 7(2) : 55-62
- Eviyanti, Simanjorang. 2012. “*Pengaruh Enzim Papain dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Karakteristik Kimia Kecap Tutut*”. Jurnal Perikanan dan Kelautan, Volume 3 (4): 209-220.
- Firdani, Rizka Harum. 2009. *Pengaruh Substitusi Biji Turi Pada Biji Kedelai Dalam Pembuatan Tempe Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima*. SKIPSI. Semarang: UNES.
- Hendra, dkk. 2012.” *Sintesis Biosurfaktan Palmitin Etanolamida Menggunakan Biokatalis Lipase Imobil Getah Pepaya*”. Online Jurnal of Natural Science, Volume 2 (1): 55-63.
- Ismiyarto, dkk. 2006. “*Identification of fatty acid compotition in turi seed oil Sesbania grandiflora (L) Pers*”. JSKA, Volume 9 (1):1-3.
- Kali, Moehd. Baga. 2004. *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lee, C. H. and C. Y. Rha , 1979. Microstructure of Soybean Protein Aggregates and its Relation to the Physical and Textural Properties of the Curd. *J. Food Sci.*
- Maulina, Sefti, dkk. 2013.” *Pengaruh Lama Perebusan dan Beban Berat Pengepres Pada Proses Pembuatan Tahu Susu Dengan Ekstrak Buah Nanas Terhadap Rendemen Dan Aroma*”. Jurnal Ilmiah Peternakan, Volume 1 (2): 613-618.
- Uya, Millatul. 2012. “*Identifikasi Persyaratan Pelanggan Terhadap Produksi Tahu*”. Universitas Trunojoyo Madura, ARGOINTEK, Volume 6 No 2.
- Primerika, V.F. 2014. *Pemanfaatan Biji Turi sebagai pengganti kedelai dalam bahan baku pembuatan kecap secara hidrolisis dengan menggunakan ekstrak pepaya dan nanas*. (Skripsi S-1 Program Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rafiq, Muhammad.2011. *Proposal PKM Kacang Turi*. [http://kumpulan_jurnal_turi/Proposal PKM kacang turi_muhammadrafiq.live.blog.htm](http://kumpulan_jurnal_turi/Proposal_PKM_kacang_turi_muhammadrafiq.live.blog.htm).(diakses pada 20 November 2014).
- Rahayu, Endang dkk. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rehena, Johanis F. 2010. “*Uji Aktivitas Ekstrak Daun Pepaya*

- (*Carica papaya*. LINN) sebagai *Antimalaria in vitro*". Jurnal Ilmu Dasar, Volume 11 (1): 96-100.
- Santoso, sp. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Praktek)*. Malang: Universitas Widyagama Malang.
- Setiawan,Andri. 2006. *Manfaat Pepaya*. <http://blog.andrisetiawan.com/07/15/manfaat.pepaya>.(diakses pada 20 November 2014)
- Soraya, M. R. 2008. *Kajian Suhu dan pH Hidrolisis Enzimatik dengan Papain Amobil terhadap Kualitas Kecap Cakar Ayam*. Skripsi. Malang: Fakultas Peternakan,Universitas Brawijaya.
- Suhaidi, Ismed.2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal terhadap Mutu Tahu Susu*.USU Digital library. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sundarsih dan Yuliana Kurniaty. 2009. *Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Suprapti, M.Lies. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Penerbit Kasinus .
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. “ *Taksonomi Tumbuhan* “.Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Towaha,Juniati dan Rusli. 2010. “*Potensi Biji Turi Untuk Substitusi Kedelai Pada Pembuatan Kecap*”. Tanaman Rempah dan Industri. Volume 1 (16): 63.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Pe-nambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuniwati, M., Yusran. dan Rahmadany. 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Dangke*. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. Yogyakarta.

Zakiyatul Munawaroh. 2005. *Studi Eksperimen Pemanfaatan Kacang Turi sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nugget dengan Suplemen Ikan Mujahir*. Skripsi: UNNES.